

MENU ESCOLAR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

Abril - 2026

VIERNES

1

2

3

4

5

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

6

NO LECTIVO

7

981 Kcal. P.: 14 HC.: 27 L.: 57 G.: 16

CREMA DE VERDURAS
TORTILLA FRANCESA
LECHUGA Y MAÍZ
FRUTA

8

1.135 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 37 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE
VERDURA
REDONDO DE TERNERA AL HORNO
FRUTA

9

892 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 7

ARROZ (INTEGRAL) CON TOMATE Y CEBOLLA
FILETE DE MERLUZA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA
FRUTA

10

1.062 Kcal. P.: 18 HC.: 54 L.: 24 G.: 4

SOPA DE COCIDO
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS
REPOLLO
YOGUR

13

883 Kcal. P.: 18 HC.: 31 L.: 48 G.: 11

BRÓCOLI REHOGADO
TORTILLA DE PATATA
LECHUGA Y CEBOLLA
FRUTA

14

1.130 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 32 G.: 5

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA
FILETE DE ABADEJO REBOZADO
TOMATE CON ORÉGANO
FRUTA

15

974 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 34 G.: 10

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE
PAN
FRIJOLES RANCHEROS GUISADOS CON
MAGRO
FRUTA

16

867 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 9

MERCADO DE MISIR ÇARSINI
(TURQUÍA)
ARROZ A LA TURCA CON GARBANZOS
POLLO TURCO AL HORNO
PATATA PANADERA
FRUTA

17

1.104 Kcal. P.: 22 HC.: 37 L.: 36 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
LECHUGA Y PEPINO
YOGUR

20

1.192 Kcal. P.: 10 HC.: 38 L.: 48 G.: 8

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
CROQUETAS DE JAMON
LECHUGA Y TOMATE
FRUTA

21

983 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 35 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR
GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y
PAVO
FRUTA

22

1.228 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 33 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE
FRUTA

23

563 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 46 G.: 10

DÍA DEL LIBRO
SOPA DE LETRAS
DUELOS Y QUEBRANTOS
ENSALADA ILUSTRADA
FRUTA

24

1.161 Kcal. P.: 25 HC.: 31 L.: 39 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
LECHUGA Y BROTES
YOGUR

27

1.188 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
TORTILLA DE ATÚN
LECHUGA Y ESPÁRRAGOS
FRUTA

28

1.233 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 36 G.: 8

MACARRONES (INTEGRAL) A LA ITALIANA
BACALAO A LA RIOJANA
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA

29

575 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 33 G.: 8

STOP FOOD WASTE
CREMA DE PUERROS
ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados
de cerdo)
FRUTA

30

1.144 Kcal. P.: 26 HC.: 35 L.: 34 G.: 7

LENTEJAS CON CALABAZA
POLLO AL LIMÓN
TOMATE Y MAÍZ
FRUTA



Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos.

www.scolarest.es

NOTAS:

Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es



A TRAVÉS DEL PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO... PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar.



COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.

MENU ESCOLAR

LUNES

1

6

NO LECTIVO

13

883 Kcal. P.: 18 HC.: 31 L.: 48 G.: 11

BRÓCOLI REHOGADO
BRÓCOLI CON BECHAMEL

TORTILLA DE PATATA
HUEVOS CON SALSA DE MAHONESA,
TOMATE Y ATÚN

LECHUGA Y CEBOLLA

20

1.192 Kcal. P.: 10 HC.: 38 L.: 48 G.: 8

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
GUISANTES A LA FRANCESA

CROQUETAS DE JAMON
CROQUETAS DE ESPINACAS

LECHUGA Y TOMATE

FRUTA

27

1.188 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO

TORTILLA DE ATÚN
HUEVOS FRITOS

LECHUGA Y ESPÁRRAGOS

FRUTA

MARTES

1

7

981 Kcal. P.: 14 HC.: 27 L.: 57 G.: 16

CREMA DE VERDURAS
JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO

TORTILLA FRANCESA
REVUELTO DE PATATAS Y PIMIENTO ROJO

LECHUGA Y MAÍZ

FRUTA

14

1.130 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 32 G.: 5

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA
ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE
TOMATE NATURAL Y ORÉGANO

FILETE DE ABADEJO REBOZADO
ABADEJO A LA PORTUGUESA

TOMATE CON ORÉGANO

FRUTA

21

983 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 35 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR
COLIFLOR CON BECHAMEL

GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y
PAVO

FALAFEL GUISADO CON VERDURAS Y
PATATAS

FRUTA

28

1.233 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 36 G.: 8

MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA
DE ALBAHACA

MACARRONES (INTEGRAL) A LA ITALIANA

BACALAO A LA RIOJANA
BACALAO CON CREMA DE SETAS

ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE

FRUTA

MIÉRCOLES

1

FESTIVO

8

1.135 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 37 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE
VERDURA
ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ACELGAS

REDONDO DE TERNERA AL HORNO
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS

FRUTA

15

974 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 34 G.: 10

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE
PAN
MENESTRA DE VERDURAS

FRIJOLES RANCHEROS GUISADOS CON
MAGRO

ALUBIAS PINTAS CON SACRAMENTOS

FRUTA

22

1.228 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 33 G.: 6

ARROZ EN PAELLA CON MAGRO
ARROZ CON CALABAZA Y TRIGUEROS

SALMON AL HORNO CON HIERBAS Y LIMON
SALMÓN A LA NARANJA

TOMATE ALIÑADO Y PIMIENTO VERDE

FRUTA

29

575 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 33 G.: 8

STOP FOOD WASTE CREMA DE PUERROS

ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados
de cerdo)

FRUTA

JUEVES

2

FESTIVO

9

892 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 7

ARROZ (INTEGRAL) CON TOMATE Y CEBOLLA
ARROZ (INTEGRAL) CALDOSO

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO

ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA

FRUTA

16

867 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 9

MERCADO DE MISIR ÇARSINI (TURQUÍA)

ARROZ A LA TURCA CON GARBANZOS

POLLO TURCO AL HORNO

PATATA PANADERA

FRUTA

23

563 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 46 G.: 10

DÍA DEL LIBRO SOPA DE LETRAS

DUELOS Y QUEBRANTOS

ENSALADA ILUSTRADA

FRUTA

30

1.144 Kcal. P.: 26 HC.: 35 L.: 34 G.: 7

LENTEJAS CON CALABAZA
LENTEJAS GUISADAS CON ESPINACA,
ZANAHORIA Y CEBOLLA FRITA

POLLO AL LIMÓN
POLLO REHOGADO CON SALSA AGRIDULCE

TOMATE Y MAÍZ

FRUTA

Abril - 2026

VIERNES

3

FESTIVO

10

1.062 Kcal. P.: 18 HC.: 54 L.: 24 G.: 4

SOPA DE COCIDO
SOPA DE LLUVIA CON GALLINA, JAMÓN Y
HORTALIZAS

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS

SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS,
COUS COUS Y POLLO AL CURRY

REPOLLO
YOGUR

17

1.104 Kcal. P.: 22 HC.: 37 L.: 36 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
HAMBURGUESA DE PAVO CON CREMA DE
QUESO

LECHUGA Y PEPINO

YOGUR

24

1.161 Kcal. P.: 25 HC.: 31 L.: 39 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
CREMA TOSCANA DE ALUBIAS BLANCAS Y
TOMATE

LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE

LECHUGA Y BROTES

YOGUR



Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos.

www.scolarest.es



Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

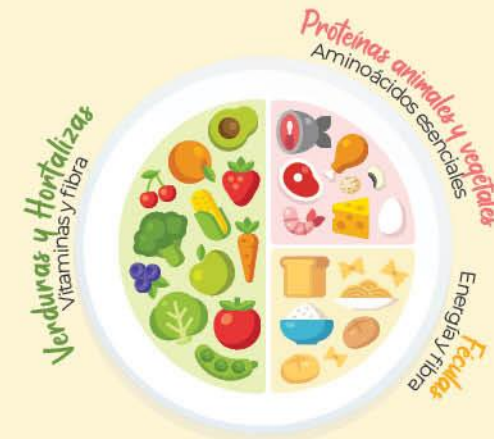
CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es



A TRAVÉS DEL PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO... PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.

*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar.



NOTAS:

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.

MENU ESCOLAR

LUNES

1

6

NO LECTIVO

13

883 Kcal. P.: 18 HC.: 31 L.: 48 G.: 11

BRÓCOLI REHOGADO
BRÓCOLI CON BECHAMEL

TORTILLA DE PATATA
HUEVOS CON SALSA DE MAHONESA,
TOMATE Y ATÚN

LECHUGA Y CEBOLLA

20

1.192 Kcal. P.: 10 HC.: 38 L.: 48 G.: 8

GUISANTES, PATATAS Y ZANAHORIA
GUISANTES A LA FRANCESA

CROQUETAS DE JAMON
CROQUETAS DE ESPINACAS

LECHUGA Y TOMATE

FRUTA

27

1.188 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 8

ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO
ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO

TORTILLA DE ATÚN
HUEVOS FRITOS

LECHUGA Y ESPÁRRAGOS

FRUTA

MARTES

1

7

981 Kcal. P.: 14 HC.: 27 L.: 57 G.: 16

CREMA DE VERDURAS
JUDÍAS VERDES CON ACEITE DE ROMERO

TORTILLA FRANCESA
REVUELTO DE PATATAS Y PIMIENTO ROJO

LECHUGA Y MAÍZ

FRUTA

14

1.130 Kcal. P.: 15 HC.: 50 L.: 32 G.: 5

PASTA (INTEGRAL) CON SALSA DE CALABAZA
ESPIRALES (INTEGRAL) CON SOFRITO DE
TOMATE NATURAL Y ORÉGANO

FILETE DE ABADEJO REBOZADO
ABADEJO A LA PORTUGUESA

TOMATE CON ORÉGANO

FRUTA

21

983 Kcal. P.: 15 HC.: 46 L.: 35 G.: 7

CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR
COLIFLOR CON BECHAMEL

GARBANZOS CON COUS COUS, VERDURAS Y
PAVO

FALAFEL GUISADO CON VERDURAS Y
PATATAS

FRUTA

28

1.233 Kcal. P.: 21 HC.: 41 L.: 36 G.: 8

MACARRONES (INTEGRALES) CON CREMOSA
DE ALBAHACA

MACARRONES (INTEGRAL) A LA ITALIANA

BACALAO A LA RIOJANA
BACALAO CON CREMA DE SETAS

ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE

FRUTA

MIÉRCOLES

1

FESTIVO

8

1.135 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 37 G.: 8

ALUBIAS BLANCAS CON JULIANA DE
VERDURA
ALUBIAS BLANCAS GUISADAS CON ACELGAS

REDONDO DE TERNERA AL HORNO
RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS

FRUTA

15

974 Kcal. P.: 19 HC.: 39 L.: 34 G.: 10

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE
PAN
MENESTRA DE VERDURAS

FRIJOLES RANCHEROS GUISADOS CON
MAGRO

ALUBIAS PINTAS CON SACRAMENTOS

FRUTA

22

1.228 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 33 G.: 6

MENU NOMAD EEUU

POLLO AL ESTILO ALABAMA CON COLESLAW
Y MAC&CHEESE

FRUTA

29

575 Kcal. P.: 18 HC.: 44 L.: 33 G.: 8

STOP FOOD WASTE CREMA DE PUERROS

ROPA VIEJA (Garbanzos guisados con dados
de cerdo)

FRUTA

JUEVES

2

FESTIVO

9

892 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 35 G.: 7

ARROZ (INTEGRAL) CON TOMATE Y CEBOLLA
ARROZ (INTEGRAL) CALDOSO

FILETE DE MERLUZA AL HORNO
FILETE DE MERLUZA A LA MUSELINA DE AJO

ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA

FRUTA

16

867 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 9

MERCADO DE MISIR ÇARSINI (TURQUÍA)

ARROZ A LA TURCA CON GARBANZOS

POLLO TURCO AL HORNO

PATATA PANADERA

FRUTA

23

563 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 46 G.: 10

DIA DEL LIBRO SOPA DE LETRAS

DUELOS Y QUEBRANTOS

ENSALADA ILUSTRADA

FRUTA

30

1.144 Kcal. P.: 26 HC.: 35 L.: 34 G.: 7

LENTEJAS CON CALABAZA
LENTEJAS GUISADAS CON ESPINACA,
ZANAHORIA Y CEBOLLA FRITA

POLLO AL LIMÓN
POLLO REHOGADO CON SALSA AGRIDULCE

TOMATE Y MAÍZ

FRUTA

Abril - 2026

VIERNES

3

FESTIVO

10

1.062 Kcal. P.: 18 HC.: 54 L.: 24 G.: 4

SOPA DE COCIDO
SOPA DE LLUVIA CON GALLINA, JAMÓN Y
HORTALIZAS

COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS,
POLLO Y PATATAS

SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS,
COUS COUS Y POLLO AL CURRY

REPOLLO
YOGUR

17

1.104 Kcal. P.: 22 HC.: 37 L.: 36 G.: 7

LENTEJAS ESTOFADAS
LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA
HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA
HAMBURGUESA DE PAVO CON CREMA DE
QUESO

LECHUGA Y PEPINO

YOGUR

24

1.161 Kcal. P.: 25 HC.: 31 L.: 39 G.: 9

ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL
CREMA TOSCANA DE ALUBIAS BLANCAS Y
TOMATE

LOMO ADOBADO A LA PLANCHA
MAGRO EN SALSA DE TOMATE

LECHUGA Y BROTES

YOGUR



Scolarest

Comer. Aprender. Vivir.

COMER. Recetas elaboradas a base de alimentos saludables, sabrosos y variados para que nuestros comensales disfruten a la hora de comer.

APRENDER. Valores y hábitos de vida saludables que permitan tomar decisiones responsables que les acompañen toda la vida.

VIVIR. Momentos únicos conviviendo, jugando y compartiendo en un entorno respetuoso con las personas y el medioambiente.



Síguenos en redes para saber más sobre nuestros proyectos.

www.scolarest.es



Temporada

OTOÑO - INVIERNO

Usa productos de temporada: MÁS FRESCOS, MÁS SABROSOS Y MEJORES PARA EL PLANETA.



FRUTAS



Aguacate
Caqui
Chirimoya
Frambuesa
Kiwi

Limón
Mandarina
Mango
Manzana
Naranja

Pera
Plátano
Uva



VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelgas
Ajo
Alcachofas
Berenjena
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Col lombarda

Coliflor
Endivia
Escarola
Espinaca
Haba
Judía Verde
Lechuga
Pepino

Pimiento
Puerro
Rábano
Remolacha
Repollo
Tomate
Zanahoria

CONSTRUIR UNA CENA SALUDABLE

Una manera sencilla de planificar una cena saludable es



A TRAVÉS DEL PLATO HARVARD

Con este reparto es fácil entender las proporciones de cada grupo de alimentos.



SI HEMOS COMIDO... PODEMOS CENAR:

Pasta, arroz, legumbres, patatas...	→	Verduras cocinadas o ensalada
Verduras cocinadas o ensalada	→	Pasta, arroz, legumbres, patatas...
Carne	→	Pescado o huevo
Pescado	→	Carne o huevo
Huevo	→	Pescado o carne
Fruta	→	Lácteos o Fruta
Lácteos	→	Fruta

RECUERDA: incluye siempre verduras y hortalizas en comidas y cenas.




*En caso de alergia o intolerancia a algún alimento, sustituirlo por un alimento del mismo grupo alimentario, o en su defecto, por otro alimento con valor nutricional similar.






NOTAS:

COCINA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS. PARA ADEREZAR LAS CENAS Y REDUCIR EL CONSUMO DE SAL.

Lunes 6		Martes 7		Miércoles 8		Jueves 9		Viernes 10	
		Hamburguesa de pavo				Rollito de primavera		Sopa fideo s/h	
NO LECTIVO				Crema de verdura				Sopa s/1 cocido s/1	
						merluza al horno		Sopa fideo s/g / cocido completo	
Lunes 13		Martes 14		Miércoles 15		Jueves 16		Viernes 17	
Lacon al horno		Pasta s/h				Arroz con tomate			
Brocoli rehogado		Solomillo de pollo						Hamburguesa de pavo	
				Magro estofado		Arroz con tomate			
		Pasta s/g / abadejo horno				Arroz con tomate		Lentejas s/g	
Lunes 20		Martes 21		Miércoles 22		Jueves 23		Viernes 24	
Rollitos de primavera		Garbanzos con verdura				Sopa fideo s/h/ filete pollo			
Rollitos de primavera		Garbanzos con verdura		Albóndigas en salsa					
Rollitos de primavera		Crema de calabacin y coliflor						Crema de verduras	
		Chuleta de pavo							
Rollitos primavera		Garbanzos con verdura							
Croquetas s/g		Garbanzos con verdura				Sopa fideo s/g			
Lunes 27		Martes 28		Miércoles 29		Jueves 30			
Hamburguesa de pavo		Pasta s/h							
Tortilla francesa		Cinta de sajonia							
Arroz con tomate				Magro con verduras					
		Pasta s/g				Lentejas s/g			

 Alergia al huevo
 Alergia al pescado
 Alergia a la leche

 Alergia a las legumbres
 Alergia a los frutos secos
 Alergia al gluten

* **AZÚCAR, FRUCTOSA:** se elimina o sustituye por otros alimentos
 * **CERDO:** se elimina o sustituye por otros alimentos
 * **PESCADO:** se elimina todo tipo de pescado y marisco

* **MARISCO:** no se elimina el pescado salvo que la familia indique lo contrario.
 * **PESCADO ESPECIFICO:** se sustituye por otro tipo de pescado